existe aussi en finition blanc



Jazz PR0

extracteur de jus professionnel

Performant, robuste, silencieux, peu encombrant, Jazz pro **produit des jus de première pression à froid.**

Performant, robuste, silencieux et simple, Jazz PR0 est l'engin professionnel de la gamme. Aussi équipé d'un système à vis unique (verticale), il produit des jus trois fois plus vite que ses frères Max et Uno en même vitesse de rotation. Il peut être utilisé en continu en restauration. La pulpe produite est plus sèche qu'avec tout autre appareil. Il presse avec excellence les jus d'herbes.

Jazz PR0 est plus qu'une simple centrifugeuse de haut vol : il peut aussi produire des laits végétaux, comme le lait d'amandes ou de soja; il réalise des coulis de fruits qui seront la base de gelées de fruits peu sucrées et parfumées; il filtre les potages épais.

Performant

Tout en ne tournant qu'à 70 tours minute, cet appareil à visée professionnelle est deux et demi à trois fois plus rapide que Jazz Max. Le jus **est plus volumineux** avec l'extracteur Jazz PR0 qu'avec une centrifugeuse ou qu'avec d'autres extracteurs, à simple ou à double vis.

L'appareil presse jusqu'à la dernière goutte de jus et éjecte toute la pulpe. Rien ne reste dans le tambour.

Le **goût des jus de légumes et fruits est exceptionnel** par rapport à ce que l'on obtient avec d'autres matériels. Les centrifugeuses broient les végétaux dans un contenant en métal et les propulsent contre un tamis qui tourne à près de dix mille tours par minute. L'oxydation et la chauffe qui en résultent rendent le jus inapte à être conservé plus d'une heure sans perdre saveur et donc propriétés. Les extracteurs doux, eux, mastiquent en douceur les végétaux en petites particules pour en extraire doucement le jus... Ils triturent les végétaux à l'aide de rouleaux broyeurs en matière plastique en tournant à basse vitesse de rotation (70 tours/ minute pour le Jazz Pro), ce qui réduit fort l'oxydation.

Robuste

Destiné à un usage commercial intensif, Jazz PR0 est fabriqué avec des matériaux de première qualité. L'usinage de précision des pièces exige un lavage et montage plus soigneux que pour le Max.

Dans la gamme Jazz **le** Pro **est votre atout vitesse**

BIO-RÉSONANCE ET SANTÉ 33, Rue de l'Aigle 7640 Antoing
Tel-fax: +32(0)69/228288, Gsm: +32(0)475/292643, TVA: 671.362.635,RC: 81.153,
www.bio-résonance.be, info@bio-résonance.be

Pratique

Un système d'entraînement automatique des végétaux rend l'utilisation d'un poussoir ou pilon inutile. Bien pratique lors de coups de feu en cuisine ! Grâce à Jazz PRO, vous filtrerez aussi les potages épais en un clin d'œil - opération laborieuse avec le classique moulin à légumes (passe-vite en Belgique). Le mode d'emploi est traduit en français. Il est très clair et contient, outre la partie technique, quantité d'idées de recettes.

Le Jazz PRO est conçu de telle sorte qu'on peut **produire des litres de jus d'affilée sans devoir le rincer** (même lorsqu'il s'agit de raisins ou de groseilles, très riches en pépins). Entre les jus de goûts différents, il peut être rincé sans devoir être démonté. L'opération de **démontage-lavage-remontage** prend 2 minutes... Le jus qui en résulte peut être **gardé jusqu'à 24 heures** en maintenant toutes ses propriétés. Les jus peuvent donc être préparés à l'avance et conservés au réfrigérateur.

Jazz PRO est royal pour la production de **jus/coulis de fruits des bois**: depuis les framboises jusqu'aux groseilles en passant par les capricieux cassis, si longs à transformer classiquement en coulis. Le jus d'herbe de blé ou d'orge est un jeu d'enfant. Plus rapide pour plus de jus qu'avec Max ou d'autres extracteurs multifonctions.

Tendance végé

Jazz PRO permet de produire des laits végétaux à partir d'amandes, de soja, etc. Laissez tremper les amandes (ou les graines de soja précuites) dans de l'eau. Filtrez. Vous venez de produire du lait végétal d'amandes, de soja, d'avoine, etc.

Choisir le Jazz PRO en **blanc ou en chromé**? La coque est la même, seule l'apparence change. Le chromé est plus classique, mais demande un entretien plus soutenu à cause des traces de doigt.

Lave-vaisselle? Les accessoires contenant du métal (cônes, tarière) ne supporteront pas longtemps le lave-vaisselle. Ils doivent être simplement rincés sous l'eau courante. Cela suffit.

DES JUS DE TOUS LES LÉGUMES OU FRUITS FRAIS, EN PREMIÈRE PRESSION À FROID



Pressez tous les fruits et légumes, y compris les jus verts, si difficiles à obtenir, comme l'herbe de blé ou les jus « durs » comme la pomme de terre crue. Pommes, carottes, ananas, raisins, concombres, fraises, tomates et même des légumes fibreux comme le fenouil ou le céleri. Vous boirez la vitalité sous forme de Jus Nature. Vous les déclinerez aussi en Milk Shakes végétaux ou en Veloutés de Fruits Frais. La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garantis par le nouveau procédé d'extraction unique.

DES COULIS DE FRUITS POUR DES GELÉES PEU SUCRÉES ET TRÈS PARFUMÉES





DU JUS D'HERBE DE BLÉ OU D'ORGE

Dernière innovation de l'inventeur de l'extracteur de jus Max, Jazz Pro est destiné aux bars à jus, restaurants, centres de bien-être, etc.



DES HUILES AROMATIQUES À BASE DE JUS DE BASILIC, PERSIL, ETC.

Grâce à la capacité de l'extracteur de presser les jus d'herbes, vous pourrez produire de l'Huile Parfumée, qui est un joli nom pour du jus d'aromates dilué d'un peu d'huile. L'objectif n'est pas seulement une découverte gustative. Vous pourrez ainsi conserver des fonds de sauce d'herbes plusieurs jours, si pas semaines au frais.

Exemple. Pressez du jus de persil et diluez-le pour partie d'huile (d'un quart à la moitié). Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel... Exquis, et surtout pratique : vous garderez cette Huile Parfumée au réfrigérateur plusieurs semaines, sans perdre les principes actifs ou les saveurs des aromates. Ces huiles serviront de base à vos Vinaigrettes ou Coulis de Légumes sur le pouce.

DES LAITS VÉGÉTAUX MAISON



Jazz Pro permet d'extraire du lait végétal (d'amandes, de soja, etc.). Cette procédure serait aussi possible au robot ménager, au blender ou au mouli-légumes, mais elle serait alors bien plus laborieuse: après avoir mouliné, il faudrait filtrer longuement le broyat en l'écrasant à travers plusieurs couches d'étamines, sur une passoire. Avec le Pro, il suffit de presser le "jus" d'amandes trempées...

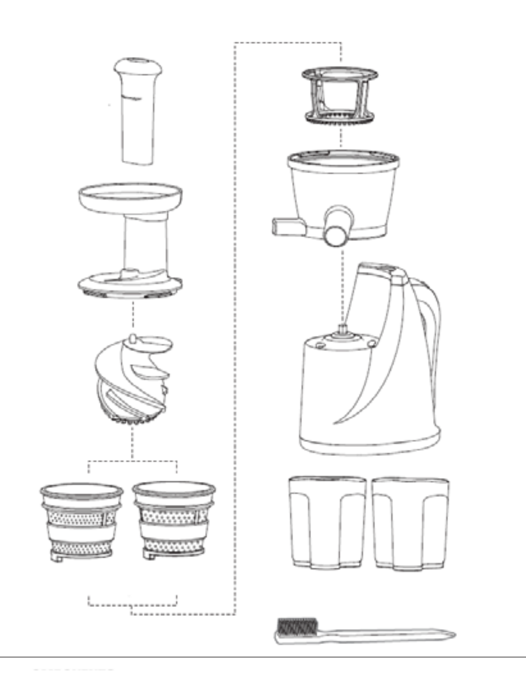


ET AUSSI: FILTRER LES POTAGES EN UN CLIN D'OEIL

Il permet de reproduire en un tournemain le résultat du lent et laborieux filtrage classique au moulin à légumes.

L'appareil est fourni avec les accessoires * suivants :

- 1 manuel d'utilisation bilingue FR-NL
- un récipient à jus (capacité : un litre)
- un récipient à pulpe (capacité : un litre)
- 1 tambour
- 1 tarière/vis
- 1 brosse rotative
- 1 pilon
- 1 couvercle de tambour
- 1 brosse de nettoyage
- 2 filtres à jus: un orange et un blanc



* Tous les accessoires sont disponibles à l'achat séparément en cas de dégât ou de perte.
Délais de livraison: une semaine.

Données techniques

Nom du modèle	Jazz PRO Extracteur de jus professionnel
Dimensions	Long.: 250mm, larg.: 173 mm, haut.: 402mm
Voltage	230V
Fréquence	50Hz
Consommation	140 w
Nb tours/min.	63 à 75
Fusibles	250V 5A
Poids	5,2 kg
Finition	blanc ou chromé
Garantie	Trois ans

Aussi dans la gamme Jazz

Votre atout multifonction : le Jazz Max qui, outre le

cône à jus, est équipé d'un cône broyeur et d'accessoires pour pouvoir broyer et produire des caviars végétaux, des pâtes maison, des confitures, etc. Jazz Max produit aussi des coulis ou des laits végétaux et filtre les potages, mais plus lentement que Jazz Pro. Il se lave et se remonte en revanche bien plus vite...



existe aussi en finition chromée



n'existe qu'en une seule finition

Votre atout budget: le Jazz Uno, pour commencer l'aventure des jus, en budget limité. Modulable : les accessoires autres que le cône à jus sont en option dès que le budget le permet. Lavage et remontage aussi rapide que Max, soit les plus rapides du marché.

Quels appareils complémentaires au Jazz Pro, pour un bar à jus ou un restaurant ?

Pour mouliner et conserver sur la durée des pâtés végétaux comme le Houmous, des beurres de noix à la base de Caviar de Tournesol au Curry ou de Sauce Crémeuse de Graines Germées : un extracteur de jus multifonctions comme notre Jazz Max. Cet engin viendra aussi à point pour presser un petit volume de jus, à l'occasion. Il ne nécessite qu'un rinçage de trente secondes. Il est plus performant que le Pro pour certains jus fibreux (bâtons de citronnelle, verts de poireaux, etc.).

Dans le même contexte, dans le cas où vous refaites les pâtés tous les jours et où l'oxydation des caviars sur plusieurs jours ne vous préoccupe pas :



robot classique

- un **robot classique** comme un Magimix pour les petites structures ou un Robocoupe pour les plus grands volumes; ils apporteront une fonction râpe et éminceur.
- ou un **blender** de type Kenwood.



blender



moulilégumes électrique

Vous ne produisez des caviars que rarement, en petites quantités pour des évènements ? Un petit **mouli-légumes** à multiples récipients, de type Magic Bullet, à 50 euros fera l'affaire, comme pour une utilisation en petite famille.

Pour les jus d'oranges & Cie, un **presse-agrumes professionnel électrique**. Il n'en existe pas en version d'extraction douce.